



Entrées et Soupes

Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe

Soupe du jour

6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter

6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé

7,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse

Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé

8,90

Palmherzen-Salat mit Scampi im Sesampullover und Avocado-Coulis

Salade de cœurs de palmier, coulis d'avocat et scampi en robe de sésame

13,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant

4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne

15,90

Friséesalat mit Feigen, warmem Ziegenkäse im Brickteig und gerösteten Mandeln

Croustillant de chèvre chaud sur salade frisée et figues vinaigrette fine

15,90

Roulade von Seezunge und Scampi an Beurre blanc

auf Lauchgemüse mit grünem Apfel und Ingwer

Roulade de sole et Scampi, beurre blanc sur poireaux, pomme verte et gingembre

16,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Apfel-Rosinen-Chutney

Terrine de foie gras de canard « Maison »

16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes: 19,90



Pâtes Nudeln

Linguine « Marseillaise »

mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto

Linguine marseillaise, gambas sautées au Pastis et tomates fraîches

19,90

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème

sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel

Tagliatelle à la crème de truffes et truffes fraîches

22,90



Poissons et Viandes

Fisch und Fleisch

Skrei-Loins mit Meerrettichcrème und schwarzem Risotto

Filet de cabillaud sauvage, risotto Venere noir et crème de Raifort

26,90

Filet vom glatten Butt auf Topinambur-Haselnuss-Pürée an Krustentiersößchen

Filet de barbu, purée de topinambour aux noisettes et sauce homard

28,90

Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

Sole meunière, pommes de terre persillées

32,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre

19,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

Steak tartare classique et pommes allumettes

19,90

In Burgunder zärtlich geschmorte Kalbsbäckchen mit Gnocchi

Joue de veau braisée à la Bourguignonne et ses Gnocchis

26,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » mit Pommes frites

Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » avec pommes frites

24,90

zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 2,00

« Le Surf & Turf »

Hummer und Kalbsbries mit Zitronensauce an einem Grüne-Erbсен-Pürée

Le Surf and Turf de ris de veau et homard sauce citron et purée de petits pois

34,90



Tartes Flambées

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen servieren wir
freitags und samstags nur bis 16.00 Uhr.

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse

avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage

9,90

RÜDI

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche

avec saumon fumé, salade roquette, raifort, oignons et crème fraîche

11,90

CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen

avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois

13,90

« FLAMM REBLOCHON »

WIE IN DEN FRANZÖSISCHEN ALPEN

Zwiebeln, Crème fraîche, Bayonner Schinken, Weißwein, Kartoffeln, Reblochon

avec oignons, crème fraîche, jambon de Bayonne, vin blanc, pommes de terre et Reblochon

15,90



Fromage

Käse

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm)

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 5 sortes

10,90

Drei erlesene Rohmilchkäse (90 Gramm)

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 3 sortes

6,90

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Süßwein

Pour les fromages et les desserts, nous vous recommandons un verre de

10 cl / Sauternes Bordeaux / 7,50



Desserts

Nachspeisen

Café oder Thé gourmand

Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

Café ou thé gourmand

8,90

Dessert-Variation

Variation de desserts

8,90

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

Crème brûlée à la vanille Bourbon

8,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein

mit flüssigem Himbeerkern und einer Kugel Limetten-Eis

Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur framboise, boule de glace citron vert

8,90

« Le Nougat Glacé » auf Beeren-Coulis

Nougat glacé et sauce fruits rouges

8,90

Törtchen von Yuzu, weißer Schokolade und Himbeeren

Mousse au chocolat blanc, yuzu et framboises

8,90